



## Brombeerhollerschmarrn mit Erdbeersahnekonfekt dazu selbstgemachter Hugo

Zutaten für zwei Personen:

Eiskonfekt (ca. 10 Stck.)  
Erdbeeren (ca. 10 Stck.)  
Hollerblüten (ca. 10 Stck.)  
Mint (Blätter, frisch)  
3 Eier  
250ml Milch  
175g Mehl  
250ml Wasser  
250ml Zucker  
250ml geschlagene Sahne  
Prosecco  
Backpulver



### Zubereitung:

Bereiten Sie zuerst den Sirup für den Hugo vor. Dafür entstielen Sie zuerst die Hollerblüten und nehmen nur die reifen, weißen Blüten. Geben Sie diese in einen Topf, dazu genauso viel Zucker wie Wasser angießen und durchkochen. Zur Seite stellen, kochen lassen.

Stellen Sie jetzt einen Kaiserschmarrnteig her. Dafür vermengen Sie 3 Eier mit Mehl und Milch. Je nachdem wie süß der Teig werden soll, geben Sie etwas Zucker hinzugeben. Der Teig sollte sämig aber nicht zu dick sein. Nun geben Sie circa 2 Teelöffel Backpulver hinzu. Der Teig sollte so dick sein, dass später die Brombeeren nicht hindurchsinken. Jetzt geben Sie noch einige, kleingehackte Holunderblüten dazu. Nehmen Sie nun 4 hitzebeständige Gläschen, buttern Sie diese aus und geben Sie zu einem Drittel den Teig hinein. Nun geben Sie noch die Brombeeren dazu und stellen es bei 160°C-Umluft für 10-12 Minuten in den Ofen.

Packen Sie nun das Eiskonfekt aus und geben dieses in eine Schüssel. Die Schüssel bedecken Sie nun mit Klarsichtfolie und stellen sie in ein handwarmes Wasserbad.

Füllen Sie nun den Hollersirup in zwei Gläser und geben Sie circa 2cl Zitronensaft hinzu.

Schneiden Sie nun die Erdbeeren klein, geben sie diese in eine Schüssel und zuckern sie alles. Sobald das Konfekt im Wasserbad geschmolzen ist unterschlagen Sie Sahne. Geben Sie nun die Erdbeeren ebenfalls in ein kleines Gläschen und geben Sie 2-3 Esslöffel der Schokoladen-Sahne-Mischung darauf. Holen Sie die „Kaiserschmarrnlasagne“ aus dem Backofen. Geben Sie etwas Minze in den Hollerblütensirup und gießen diesen jetzt mit Prosecco auf. Anrichten. Fertig.

Ein unvergessliches Dessert. Viel Spaß

Guten Appetit wünscht



FRANKEN  
FERNSEHEN